

Nada mejor que galletas echas en la casa, son lejos las mejores! Siempre estoy probando recetas nuevas de galletas y nunca dejo de sorprenderme, esta receta es deliciosa muy sana y fácil de hacer. Son galletas de una consistencia suave, no se endurecen, son blandas, casi un queque echo galletas, ultra sabrosas ya que los arándanos mezclados con el chocolate blanco le dan a estas galletas un sabor refinado y especial al cual nadie se puede resistir.

La receta original es sin chocolate blanco, pero como la vida es dulce no lo pude resistir, tuve que darle mi toque de cariño, son mas ricas y se ven mas lindas, pero se pueden hacer sin chocolate si prefieren.

## Galletas de Avena, Arándanos y Chips de Chocolate Blanco

### Receta

1/2 taza de aceite de coco o mantequilla a temperatura ambiente

1/4 taza de azúcar rubia

1 cdita. de extracto de vainilla

1 huevo

1 taza de harina sin polvos, puede ser sin gluten.

1-1/4 taza de avena

1 cdita. de bicarbonato

1/4 cdita. de sal

3/4 taza de arándanos frescos

1/4 taza de chips de chocolate blanco

Precaentar el horno a 160 grados, preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray (se puede usar cualquier aceite o mantequilla derretida), reservar.

En un bol batir muy bien la mantequilla con el azúcar, agregar el huevo y la vainilla, batir bien hasta que quede una mezcla suave.

Agregar la avena, harina, sal y bicarbonato, revolver todos los ingredientes hasta incorporar muy bien, sin sobreatir.

Agregar los arándanos y chips de chocolate blanco con movimientos envolventes.

Con una cuchara para helados formar las galletas sobre las latas, llevar al horno entre 10 a 12 minutos, hasta que las galletas estén doradas por abajo, dejar enfriar 10 minutos en la lata y luego transferir a un lugar fresco para dejarlas enfriar.